

LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:
García de Paredes, 40, entlo. dcha.

Toda la correspondencia:
Apartado 628. Madrid

Año III

Madrid, 30 de abril de 1930

Núm. 8

CRONICA QUINCENAL

TIPO YNO RAZAS

La zootecnia, ciencia de la producción animal, modifica sus normas y sus sistemas de explotación, atendiendo, en primer término, a las demandas del mercado, pidiendo consejo a los conocimientos de la biología animal. Conocida de muy antiguo la domesticación de los animales, también es antiguo el aprovechamiento de los animales útiles al hombre; pero es de época muy reciente, del siglo XIX, la ciencia zootécnica, basada en leyes científicas y con métodos industriales apropiados.

Surge la industria animal en plena era de mecanicismo, de utilitarismo rápido; los animales domésticos deben entregar todo su provecho en poco tiempo y al máximo de rendimiento; la precocidad se estima como cualidad sobresaliente, y muy en especial entre las reses de abasto que nos interesa en particular; los animales no se aprecian por lo que son, se juzgan por lo que rinden; la belleza exterior se calcula por la utilidad del beneficio; no hay animales bonitos; ahora son útiles o gravosos, pagan o desperdician los alimentos y los cuidados que el hombre les prodiga; lo demás es deportismo que la industria mira con recelo o con desprecio.

Ya no se busca producir razas con sujeción a un patrón morfológico más o menos agradable o armónico; se pretende producir animales de servicio: vacas de fácil engorde, cerdos carnosos y tiernos; la raza, como la especie, son temas divertidos de filosofía zoológica que la mo-

derna zootecnia, al convertirse en industria, ha borrado en sus programas de trabajo.

Es cierto que el biólogo presta los fundamentos científicos al zootécnico; también es cierto que la experimentación se aleja cada vez más de discutir palabras para comprobar hechos; así, las famosas leyes de herencia están sometidas a una revisión experimental escrupulosa, mediante hechos cuya explicación busca la moderna genética en las matemáticas, la ciencia prototipo de la exactitud.

Todo el material acumulado por la zootecnia clásica se derrumba ante el nuevo factor rendimiento; el animal vale más cuanto más produce: producción medida coordinada inmediatamente con el tiempo y con el gasto; producir mucho, barato y pronto, llena la pretensión límite de la industria animal. Producir para vender, entiéndese: el zootécnico guiará unas veces, torcerá otras las vocaciones fisiológicas de los animales para sacar los productos pedidos para el mercado, buscando una ganancia justa a su trabajo y un interés legítimo a los gastos de la explotación.

Normalmente, el zootécnico nada agrega a la actividad animal; aprovecha únicamente sus funciones vitales; toda la zootecnia consiste en industrializar la fisiología animal, encaminar la vida individual a un fin lucrativo: una vaca cerril, modelo de nuestras sierras, apenas produce leche; produce sucintamente para amamantar al becerro, y el zootécnico ha sabido exaltar la función galactógena en límites extraordinarios; algunas vacas le-

cheras, de campeonato, como la *Segis Pictorje*, cada dieciséis días producía su propio peso en leche: diríase que todo el organismo está trabajando en beneficio de las glándulas mamarias; los cerdos de campeonato llegan también a incorporar a su masa orgánica hasta el 60-80 por 100 de los piensos ingeridos, y alcanzan pesos de matadero de 80-90 kilos a los 8-10 meses. Así, Alemania renueva dos veces su ganadería porcina al año.

Para la economía rural el número de cabezas de ganado no supone valor: anota y valora sólo sus productos; ya lo dijo Costa, con una gran clarividencia y con frase certera: "Muchas ovejas y pocos rebaños".

Una ganadería excesiva de piaras cerriles es sinónima de producción restringida; en el orden económico constituye la especie útil para la reproducción, creadora de masa que no ha salido de la primera fase de domesticación sin haber alcanzado la especialización a base de organismos-máquinas productoras de una sola actividad en grado superlativo.

Es fenómeno frecuente en economía rural que los rebaños numerosos produzcan pérdidas en la contabilidad o sólo beneficien por su estiércol, manteniendo viva la frase del Conde de Gasparin, que semeja una condenación: "La ganadería constituye un mal necesario en la granja". Es natural: la ganadería sólo es granjería cuando produce mucho con pocas cabezas, cuando aprovecha alimentos transformándolos en otros de más precio y estima, como son carne y leche a costa de alfalfa, maíz y otros piensos; ganadería intensiva supone una industria animal que el hombre domina en su técnica y resultados.

* * *

La Asociación Argentina de Criadores de Cerdos tiene como lema "tipo, y no razas"; recientemente, en su Revista mensual, ha explicado las razones de esta elección en los siguientes términos: "El lema adoptado por la Asociación Argentina de Criadores de Cerdos tiene una alta significación, pues rompe valientemente con los prejuicios de razas, poniéndose a la altura que le corresponde en defensa de los intereses porcinos nacionales. Es, pues,

fomentando y desarrollando la crianza de todas las razas puras de ganado porcino existentes en el país y aquellas que más adelante sean aclimatadas, que aconsejaremos dentro de todas y cada una de ellas, la creación de un tipo de cerdo cuya cría sea ventajosa para todos los criadores y llene al mismo tiempo la demanda interna y externa. La cuestión del tipo es primordial, y toda raza puede ser llevada a la creación del tipo más conveniente a las exigencias del mercado consumidor mediante una inteligente y severa selección y alimentación.

Dar a la raza más importancia que al alimento y a la selección es como preocuparse de la máquina de tejer y proveerla de algodón sin desmotar.

Es fácil notar que hay una mayor diferencia y diversidad de tipos dentro de una misma raza que entre todas las razas entre sí, y que, aparte de las características propias de cada una de ellas, ya sea la conformación de la cabeza y el color, los demás puntos tienen tal similitud que hay poca o ninguna diferencia en relación a su tipo entre una y otras razas.

Lo que importa, pues, no es la raza ni el color del animal sino su tipo y su propensión de adquirir un mayor desarrollo dentro de un período menor de tiempo.

Creemos que la conquista de los mercados no será hecha por ninguna raza en particular, sino por todas las razas, dentro de un mismo tipo, y gracias al esfuerzo conjunto de todos los criadores, unidos dentro de nuestro lema, que es y debe ser el de todos: *Tipo, y no razas*".

* * *

Hemos oído la voz de la práctica, consejo siempre vencedor en toda discusión, y mucho más cuando se ventilan cuestiones de intereses de producción y mercado.

Queremos, nosotros, que nuestra ganadería española tome también orientaciones económicas en este sentido, llegando a la creación de tipos de animales para varios servicios; no es suficiente saber que los becerros, los lechones, a medida que crecen aumentan de peso y dan más carnes; conviene crear tipos de reses carniceras, reses salchicheras, para ayudar a la industria cárnica a salir de sus normas tra-

dicionales; la única redención de nuestra ganadería se encuentra en matar el hambre, destructora de sus energías y enemiga de toda mejora; antes que cruzamientos, de importaciones de tipos selectos de tipos industriales, conviene preparar abundancia de alimentos.

Los animales, más que patas, tendrán panza; más que resistencia en el andar, conviene resistencia en el comer; patas cortas y estómago potente son los animales que pagan y conviene criar; después

vienen las exigencias del mercado, y si un automóvil a gran velocidad cambia fácilmente de trayectoria, un animal comilón y nutrido es pasta blanda de fácil moldeo, mucho más cuando se trata de reses de abastos, poniendo a contribución la masa entera del organismo.

La explotación ganadera, convertida en industria, sigue la evolución técnica armónica con el mercado; producir tipos, de acuerdo con las demandas, y medir su utilidad por el rendimiento conseguido.

HABLANDO CON EL DOCTOR SEOANE

El Frigorífico Nacional del Uruguay

Hace unos meses que el doctor veterinario P. Seoane, jefe de los Servicios Veterinarios de la Industria Animal del Uruguay, se encuentra en Europa; su viaje obedece a una importante misión científica que le ha encomendado su Gobierno; nuestro amigo y querido colaborador ha venido a España, guiado, en primer término, por su gran amor a nuestra Patria, y por el gran afecto que profesa a muchos compañeros entre los veterinarios españoles.

En Madrid, Seoane ha dedicado una larga visita a nuestra Revista LA CARNE, tan estimada en el Uruguay, a la que ha dedicado desde su fundación los más fervientes votos de prosperidad. Tan antiguo amigo y buen camarada ha sido recibido con infinita satisfacción en nuestra casa, y su visita nos ha servido para refrescar buenos recuerdos y obtener noticias de los compañeros uruguayos que nos honran con su amistad.

Hemos aprovechado esta oportuna ocasión para que el Dr. Seoane nos informe acerca del funcionamiento del Frigorífico Nacional, una nueva modalidad en el abasto de carnes digna de estudio y divulgación, que sólo conocíamos a través de lecturas.

Las informaciones recogidas en la charla con el Dr. Seoane son de una actualidad rabiosa; la prensa madrileña a diario recoge informaciones oficiales y publica comentarios acerca del abasto de carnes en la Corte, problema que se presenta más

o menos agudizado en todas las demás poblaciones.

El Dr. Seoane es un veterinario muy documentado en el problema del abasto e industrias de las carnes; aparte sus estudios, sus viajes, etc., cuenta con una experiencia personal adquirida en el cargo que el Gobierno le tiene confiado en el Ministerio de Industrias. Para nosotros, sus opiniones y sus juicios son estimados como autoridad prestigiosa e indiscutible; nuestra charla amistosa, de camaradas que cultivan idénticas aficiones, desposeída de toda énfasis fatigosa, ha tenido el mérito de una exposición sintética en sus propósitos y realidades prácticas; quizá, al pasar a las cuartillas, pierda interés, y, sobre todo, carezca del entusiasmo y la fe con que Seoane explicaba la obra transcendental en beneficio de la industria de la carne confiada al Frigorífico Nacional.

Muy pausadamente, con el encanto del deje meloso de un criollo, nos ha ido refiriendo Seoane esta gran obra del Gobierno uruguayo.

El Frigorífico Nacional fué creado por una ley del Estado en 1929; los motivos y finalidad que se persigue con este frigorífico es doble: primero, de carácter higiénico: abastecer la población de Montevideo y sus proximidades con carne sana, irreprochable, cuya garantía corre a cargo del servicio veterinario de la nación; segundo, aspecto económico: defensa de la ganadería nacional, amenazada por

varias empresas norteamericanas e inglesas trustificadas.

Montevideo, la capital de la República ganadera por excelencia, adolecía de graves deficiencias en el abasto de carnes; en primer término, contaba con locales deficientes; existían dos mataderos municipales para ganado vacuno y siete ma-



Dr.-Vet. Pedro Seoane, Jefe de los Servicios Veterinarios de Industria Animal, Uruguay.

taderos particulares para matar ganado porcino; todos ellos eran también deficientísimos en su explotación, a cargo de varios abastecedores, sobre los que la Municipalidad ejercía una acción de control higiénico y una intervención directa para cobrar las tarifas que gravaban la carne.

Constituido el Frigorífico Nacional han desaparecido estos mataderos, concentrando así la matanza en un establecimiento único, higiénico y bien equipado, con maquinaria moderna y toda clase de servicios industriales de que es susceptible la matanza de las reses.

Ante la dificultad de construir rápidamente un edificio nuevo, ha empezado el Frigorífico Nacional por arrendar el establecimiento La Frigorífica Uruguaya, situado en El Cerro, muy próximo a Mon-

tevideo y con buen servicio de comunicaciones. Este arrendamiento es sólo por dos años, en tanto se construye un gran establecimiento, trabajo que va muy adelantado, pues se ha celebrado el concurso de proyectos y se cuenta con rentas suficientes, autorizadas por la Ley, para su edificación y dotación. Se calcula que el nuevo edificio para el Frigorífico Nacional costará unos cinco millones pesos oro (actualmente, con peseta muy baja, unos treinta millones), y podrá estar construido en dos años.

La capacidad del establecimiento se estima para una matanza diaria de 2.500 reses vacunas, 5.000 lanares y 1.000 cerdos, en la jornada normal de ocho horas.

El Frigorífico ha de contar con establos, cámaras frías, elaboración de conservas, grasería, aprovechamiento de subproductos, etc.: un gran frigorífico moderno donde se industrializarán todos los productos resultantes de la matanza de una res.

La gran obra higiénica y económica confiada al Frigorífico Nacional no se ha retenido por falta de un local propio; ha empezado, según dijimos, con uno arrendado, y así se capacitan prácticamente para adquirir mayores expansiones en lo futuro. El gobierno y dirección actualmente del Frigorífico Nacional está confiado a un directorio de cinco miembros, representantes de diferentes entidades, que son: del Municipio de Montevideo, de los Municipios de la campaña, las dos instituciones rurales, la Federación Rural y la Asociación Rural, y el presidente, nombrado por el Poder Ejecutivo; en lo futuro, y de acuerdo con los términos de la Ley, los ganaderos tendrán una mayor intervención en el Comité directivo, de forma que una institución del Estado pasará, progresivamente, a depender de los ganaderos que se hayan interesado en su explotación y hayan contribuido con sus reses a sostener el negocio.

Una empresa de esta importancia, y en relación con el comercio de la carnicería, no puede subsistir sin una amplia autonomía; el Frigorífico Nacional tiene una mayor autonomía que cualquier empresa particular, sin intervención ninguna del Gobierno.

El régimen de trabajo en el Frigorífico

corre a cargo de un gerente y un superintendente, con varios jefes para las secciones de compras, de playas de matanza, conservas, cámaras frigoríficas, elaboración de subproductos, almacenes, exportación, etc., etc.; todo el personal es de nombramiento directo del Frigorífico.

Una organización tan cabal tiene la concesión en monopolio de la faena de todas las reses que se destinan al abasto de la capital, y también sacrifica partidas para la exportación; la sección de compras, por sus agentes, adquiere el ganado que necesita para sus compromisos en el mercado de Tablada (mercado público de reses de abasto); algunas veces compran tropas de ganado directamente a los estancieros; esas reses tienen obligatoriamente que pasar por el mercado de Tablada, para cumplir disposiciones de carácter sanitario.

Aunque el Frigorífico Nacional monopoliza la matanza y faena de las reses, no monopoliza el abasto; hay en Montevideo muchos abastecedores que faenan reses en el Frigorífico, abonando las tarifas señaladas por los servicios, y después venden las carnes por su cuenta o al por mayor a los carniceros: actualmente el Frigorífico faena el 30-40 por 100 de las reses por su cuenta para el mercado de Montevideo, y el resto corresponde a los abastecedores, cuya institución es antigua y cuenta con una buena organización mercantil. El Frigorífico faena por separado reses con destino a la exportación; también hay libertad en este sentido: los grandes ganaderos pueden matar por su cuenta para exportar las carnes.

Si en el régimen interior el negocio del Frigorífico Nacional estaba asegurado, su negocio en la exportación, en libre concurrencia, empieza bajo los mejores auspicios. En cinco meses de trabajo, la Agencia general de París ha vendido carne en los mercados inglés y francés por valor de un millón de pesos oro, lo que demuestra una buena organización industrial y comercial.

La labor sanitaria en el Frigorífico Nacional está confiada a los veterinarios del servicio de policía sanitaria con la plantilla siguiente: Un veterinario jefe del servicio, nueve veterinarios inspectores, uno encargado de la triquinoscopia, examen

sistemático y obligatorio en todos los cerdos, y 16 ayudantes prácticos.

Aseguran la vida económica del establecimiento los arbitrios que se cobran por faenar las reses y todos los demás servicios; cuando la Municipalidad de Montevideo clausuró sus viejos mataderos, no perdió los ingresos que obtenía por estos servicios, pues sigue cobrando los mismos arbitrios en las carnes faenadas en el Frigorífico Nacional.

La cuantía de los arbitrios que señala el Frigorífico Nacional varían mucho; conviene fijar este hecho: Que sólo tiene el monopolio de la matanza, el faenado de res, pudiendo los abastecedores retirar carnes, vísceras, subproductos, etc., aquéllos para ser vendidos en las tablajerías y estas últimas para el tratamiento ulterior en sus fábricas—cuando están autorizadas y en las condiciones que determina la legislación de policía sanitaria—; los abastecedores, ganaderos, etc., pueden dejar vísceras y subproductos en poder del Frigorífico, previo abono de su importe. En este caso los tributos son distintos que en el caso de utilizar sólo los servicios de matanza.

Consecuencia de la buena organización industrial ha sido que los abastecedores y ganaderos venden todos los despojos al Frigorífico Nacional, y esta empresa ha organizado con este motivo un aprovechamiento completo de todos estos subproductos, cuyo valor tanto influye en el precio de la carne.

El Frigorífico Nacional ha de resolver en el orden económico este gran problema: abaratar la carne en el interior, por el perfecto trabajo y mejor utilización de los subproductos, que sólo es beneficioso cuando se tratan en grandes cantidades; emancipar al ganadero uruguayo de las garras funestas de las empresas norteamericanas e inglesas, que se habían adueñado de todos los Frigoríficos del país e imponían precios de compra contrarios a los intereses de la ganadería. El Frigorífico Nacional, con la cooperación de los hacendados, conseguirá armonizar el negocio de la crianza de ganados y su industrialización, para beneficiar la economía nacional, que antes era en interés del capital extranjero.

Así, o en parecidos términos, me expli-

caba el Dr. Seoane la gran obra del Frigorífico Nacional, y se lamentaba de que nuestra explotación pecuaria no consiente implantar semejante empresa. Sin embargo, hay una conclusión práctica en esta charla: Cuanto se relaciona con el abasto de carnes en las grandes poblaciones, constituye un servicio público que sale del marco municipal; así en un país eminentemente ganadero, la Municipalidad

de Montevideo tenía este viejo problema sin resolver, y ha necesitado una obra de carácter nacional para encontrar una solución segura, eficaz.

Nada hemos sabido objetar a nuestro amigo, y recogidas sus manifestaciones, nos apresuramos a escribirlas reducidos a simple amanuense, porque en sí llevan contenido práctico imposible de mejorar.

C. S. E.

INSPECCION DE CARNES

ADENITIS CASEOSA

(Conclusión)

Criterio argentino respecto a la pseudotuberculosis ovina.

(Desde el punto de vista de la inspección de carnes.)

Con motivo de la Conferencia internacional celebrada en París en junio de 1929, organizada por el Bureau des Epizooties, los Dres. Arturo Lanusse y Nicolás T. Suárez presentaron un interesante trabajo, del que transcribimos a continuación sus principales partes:

La pseudotuberculosis ovina o adenitis caseosa ha sido comprobada en el país desde que se implantó la inspección veterinaria nacional en los establecimientos frigoríficos que destinaban sus carnes a exportación; es decir, desde el año 1902.

La inspección no prestó a esta enfermedad mayor importancia que a las demás afecciones no transmitibles al hombre. El criterio que se seguía era el decomiso de órganos o regiones visiblemente afectadas, sin llegar a la exploración de todos los ganglios.

El decomiso total se practicaba en los casos muy generalizados y cuando la res presentaba un estado de desnutrición. No extrañará este criterio, cuando hasta hoy hay autores que sostienen que la flacura acentuada es el único motivo de decomiso total, por el solo hecho de que las carnes pierden su valor nutritivo.

Las normas de la inspección eran mantener este criterio porque ningún mercado consumidor hacía objeción al sistema de inspección, ni tampoco a la comprobación de cualquier lesión ganglionar oculta, que forzosamente tenía que pasar desapercibida.

Sin embargo, en el año 1912 ya recibimos las primeras denuncias de nuestro delegado en Londres de que las autoridades británicas habían observado algunas reses ovinas con ganglios afectados, pero sin darles importancia.

Así transcurre, sin mayores novedades sanitarias, hasta 1924, en que las denuncias se hacen oficialmente por las autoridades británicas, unas por intermedio de nuestro Consulado en Londres y otras por el delegado argentino, sobre compro-

baciones de adenitis caseosa, pero sin revestir en dicho año y los subsiguientes ningún carácter alarmante para la inspección argentina, atendiendo las cantidades insignificantes decomisadas.

Se acompaña un cuadro demostrativo del número de reses ovinas argentinas importadas en Inglaterra y de las reses con adenitis caseosa y falta de ganglios que las autoridades inglesas habían decomisado. Estos datos han sido tomados de la publicación oficial *Report of the Medical Officer of Health of the City of London*.

Se deduce del cuadro correspondiente que los decomisos efectuados no han llegado siquiera al medio por mil.

A pesar de esto, la inspección argentina, a partir de 1924, intensificó el reconocimiento de las carnes, ordenando la palpación de todos los ganglios a todas las reses y permitiendo la exportación únicamente de aquellas que se había extraído un ganglio por adenitis caseosa, siempre que se tratara de localización exclusiva al ganglio, sin afectar la región, y que la res presentara un buen estado de nutrición; excluyendo de la exportación todas las demás.

En 1926 apareció en el *Medical Officer*, número del 5 de junio, el trabajo de los Sres. W. J. Howarth y T. Dunlop Young sobre dicha enfermedad, y llegaban a la conclusión de que toda res en la que se comprobaba un solo ganglio afectado o extirpado, debía retirarse del consumo público; por cuanto habían hecho observaciones en reses ovinas importadas afectadas de adenitis caseosa, comprobando que no sólo las lesiones se constataban en los ganglios, sino que también en otros tejidos (muscular, conjuntivo, óseo), y que desaparecía, por lo tanto, la seguridad que hasta entonces se había tenido en la localización del ganglio.

La inspección argentina no encontró suficientemente justificado este criterio de decomiso, desde que se trataba de una enfermedad que no afectaba a las carnes, que podían consumirse sin peligro alguno, y por hallarse en oposición con el criterio que se tenía en los demás países.

Por otra parte, se consideraba una medida ex-

cesiva y resultaba un criterio más exigente que para la tuberculosis bovina, y sabemos que en el estado actual de la ciencia, la tolerancia es cada vez mayor para el consumo de las carnes afectadas de esta última enfermedad.

El delegado argentino en Londres discutió esos puntos, sin llegar a modificar las medidas puestas en práctica.

Sin restar valor al interesante informe de los técnicos ingleses aludidos anteriormente, debemos manifestar, sin embargo, que los servicios sanitarios en los frigoríficos de la República Argentina no han tenido la oportunidad de observar hasta ahora otros sitios de localización de la adenitis caseosa fuera de los ganglios, y, en menor número, en los distintos órganos y serosas. En el tejido muscular y conjuntivo es común comprobar en ciertas épocas del año y en determinadas regiones del país abscesos simples producidos por el fruto o "flechilla" durante la floración y fructificación del pasto "curo" (*stipa segigera*), cuya base punzante se introduce en la piel y llega a los músculos.

Por otra parte, es necesario tener en cuenta que la adenitis caseosa no es siempre debida al bacilo de Preisz-Nocard, sino también a estafilococos banales y al *coccus* Aynaud, como ha sido demostrado en estos últimos años.

Por lo anteriormente expuesto se demuestra el interés que ha tenido el Gobierno argentino de dilucidar estas cuestiones en conferencias científicas, a fin de llegar, no sólo a un procedimiento uniforme de inspección de carnes, sino de presentar antecedentes para el estudio de dicha enfermedad.

Expone más adelante el informe que, en vista de la intensificación de la inspección realizada en Londres a fines de 1928, se dictó una resolución del Gobierno argentino obligando a los inspectores a efectuar la incisión de todos los ganglios abscesibles en todas las reses que se haya comprobado aunque fuese sólo un ganglio enfermo.

Ante los hechos expuestos se plantea un serio problema económico a causa de esta enfermedad, que, sin ser peligrosa para el consumo, las reses afectadas pueden acarrear consecuencias graves que deben tenerse muy en cuenta para el futuro, como podría ser la disminución de las matanzas de los animales adultos en los frigoríficos, dedicándose, en cambio, a matar borregos y corderos, animales éstos en los que se comprueba más reducido el número de afectados, y, como consecuencia, la disminución del *stock* ovino y de producción de lana.

En resumen: considera el Gobierno argentino la necesidad de iniciar un estudio a fondo de la citada enfermedad, y que a todos los países puede interesar por igual, a fin de dictar medidas profilácticas para salvaguardar la industria ovina.

La opinión argentina en la Conferencia Internacional de Epizootias.

Como ocurre en todas las Conferencias y Congresos internacionales que se reúnen en las grandes capitales europeas, los temas que no interesan a los países del viejo continente son de-

jados a un lado, y al discutirse, las autoridades científicas que pueden contribuir con su ciencia y experiencia, se encierran en un hermético silencio.

El informe elevado al Ministerio de Agricultura sobre adenitis caseosa, del que son autores los Dres. Arturo Lanusse y Nicolás T. Suárez, fué debidamente considerado en esta ocasión, dándose cuenta en una de las sesiones celebradas en la primavera de 1929 por la Conferencia de Epizootias. Por mi carácter de delegado argentino a la mencionada Conferencia, después de dar lectura al informe citado expuse, entre otras cosas, lo siguiente:

Que la adenitis caseosa era una de las enfermedades del ganado lanar conocida de muchos años y caracterizada por la presencia de abscesos caseosos en diferentes regiones del animal, producidos por agentes patógenos de muy variado tipo. La causa de que esta enfermedad no fuera objeto de atenciones en los diversos países, debía a su carácter inofensivo, tanto para la economía rural como para la salud de los consumidores de las carnes.

A raíz de las medidas severas adoptadas desde 1928 por Inglaterra con las reses ovinas afectadas de adenitis caseosa, expuse haber llevado a cabo una jira por diversos laboratorios europeos, consultando a la vez eminencias científicas respecto a si algún hecho reciente pudiera haber cambiado el criterio en la infección de carnes respecto a esta enfermedad, siendo unánimes las manifestaciones recogidas en esta ocasión, en el sentido de que ningún acontecimiento científico había producido que diera motivo a tal cambio de actitud. Consultadas esas mismas autoridades respecto al procedimiento a seguir con las carnes, la contestación fué también unánime, correspondiendo sólo la extracción del ganglio, y, como máximo, el decomiso de la región.

Este cambio de actitud en la inspección de ovinos, sin ninguna razón de carácter científico, está originando muy serios perjuicios al comercio internacional de carnes, no sólo al de la Argentina, sino también al de Australia, Uruguay, Chile y otros países, y, de persistir, influirá en una fuerte desvalorización y, por consecuencia, en una disminución del ganado ovino. Si algún país exportador escapa a las medidas severas del mercado de Smithfield, de Londres, como Nueva Zelanda, débese a la circunstancia de que exporta únicamente corderos, que sólo son atacados en mínima parte.

Los peligros que hoy se atribuyen a las carnes ovinas están en contradicción con los hechos, y, al efecto, cité algunos antecedentes. Hace más de cincuenta años que todos los países productores de ovinos, donde la adenitis caseosa es enzoótica, exportan sus carnes al Reino Unido, sin que en ninguna circunstancia se haya comprobado un solo caso de transmisión al hombre. En cuanto a que estas carnes constituyan un peligro de contagio para el ganado, tampoco existe motivo de alarma; de ser esto cierto, estaría el ganado británico, en los cincuenta años transcurridos, en gran proporción, contaminado. Además, en Suramérica se observa en los abscesos caseosos el bacilo Preisz-Nocard; en cambio, en los abscesos

del ganado ovino europeo, en excepcionales ocasiones, se encuentra este mismo bacilo.

Al terminar mi exposición, ninguno de los delegados presentes hizo uso de la palabra, aprobándose la moción formulada por la Argentina, en el sentido de que se prosigan los estudios sobre esta enfermedad.

Al debatirse estos temas, que son de tanta importancia, es de lamentar la ausencia de los delegados de los demás países suramericanos, que sufren, como la Argentina, perjuicios de consideración en sus respectivos comercios de carnes.

Mayor exportación de corderos.

Siendo el principal mercado consumidor de la gran producción de carne ovina del mundo Inglaterra, el cambio de actitud observado por las autoridades veterinarias traerá una modificación en la cría de los animales de esta especie, dedicándose los criadores a la producción de corderos, que presentan en menor proporción abscesos caseosos. Los países que explotan los ovinos principalmente para la producción de lana, se verán en dificultades para la exportación a Inglaterra de las reses de animales adultos. Indudablemente, la cría de laneros tendrá que sufrir una disminución que convendría contemplar considerando que la severidad puesta en práctica no favorece a nadie ni salvaguarda la salud de los consumidores de esas carnes.

Conviene dejar constancia igualmente de que, además del número de reses adultas que se resistan para la exportación en cada país, los diversos cortes que hoy presentan estas mismas reses, conforme a las recomendaciones de las autoridades británicas, las desmerecen ante la vista del público. En realidad, la alarma que se ha hecho cundir respecto a esta enfermedad, es atentatoria al consumo de carnes de animales ovinos mayores, la que redundará en una mayor exportación de corderos.

Recomendaciones del médico de Sanidad de Londres a los países exportadores de reses ovinas al Reino Unido.

PSEUDOTUBERCULOSIS

1. El sistema de inspección de las reses ovinas en el momento de la faena, que hasta ahora había sido considerado satisfactorio, ha resultado ser de poca seguridad. El número de reses importadas afectadas de esta enfermedad, y que últimamente se ha descubierto en la ciudad de Londres, es prueba de ello.

2. De las numerosas observaciones practicadas en los frigoríficos australianos, dicha falta de seguridad no se debe a conocimientos insuficientes o descuido por parte de los inspectores, sino a la cantidad de tejido blando de poca consistencia, en el cual las glándulas linfáticas se hallan incrustadas, especialmente si la res es gorda: el contenido blando y de poca resistencia de algunos de los ganglios afectados.

3. La extracción a la res de los órganos torácicos, el hígado y el bazo, antes de que aquélla llegue al inspector, es objeccionable; naturalmente, el inspector prestaría una mayor atención a

la res si encontrara lesiones en relación con los órganos torácicos.

4. La colocación de etiquetas que certifiquen la bondad de la carne de las reses inspeccionadas con piolin es también objetable, dado que dichas etiquetas pueden ser sacadas de las reses aptas para el consumo y fijadas en reses rechazadas.

Recomendaciones a todos los países desde los cuales se importan ovinos en la Gran Bretaña.

1. Que los órganos torácicos, hígado y bazo, deben ser dejados en su sitio en las reses hasta que estas últimas sean examinadas por los inspectores; esto puede no ser necesario (salvo para fines estadísticos) cuando todos los ganglios linfáticos de la res han de ser cortados.

2. Que todas las reses deben palpase, y aquellas en las cuales se encuentren lesiones, han de ser de inmediato separadas en un riel especial para un examen posterior, a fin de evitar el cortar los ganglios con lesiones avanzadas con el mismo cuchillo que se emplea para examinar reses aparentemente sanas.

3. Que las reses aparentemente sanas se colocuen en un riel especial, a los efectos de la incisión y revisión de los ganglios preescapular, precrural, inguinal superficial o ganglios linfáticos supramamarios, por parte de inspectores especiales.

4. Que se suprima el uso de las etiquetas certificando la bondad de la carne, y que se estampe en la res un sello de tinta indeleble atestiguando el haber sido inspeccionada, debiendo dicho sello estar exclusivamente a cargo del inspector que practique la revisión final.

5. Que no es necesario que el funcionario responsable nombrado para efectuar la revisión final efectúe incisiones en los ganglios, sino únicamente observar que las ya efectuadas estén libres de toda lesión; que este funcionario sea un inspector veterinario de probada capacidad, de absoluta confianza y corra con la responsabilidad de la certificación de todas las reses y de la impresión del mencionado sello en las mismas.

6. Que en todos los frigoríficos, la revisión final de toda la carne y sus productos, sea llevada a cabo por un inspector veterinario de confianza.

7. Que los trabajos de investigación sean efectuados con todo empeño por los hombres de ciencia en los países interesados en todas las fases de la enfermedad, dado que la extirpación total del mal en las majadas parece ser la única salvaguardia contra pérdidas por parte de los ganaderos e inconvenientes a los importadores de carnes, como también al personal de inspección en los países de importación.

Las recomendaciones que anteceden se refieren al ganado ovino de cualquiera edad, exceptuando por el presente a los corderos; sin embargo, las reses de estos últimos deben ser objeto de un cuidadoso estudio sobre esta enfermedad, y si por los resultados obtenidos fuera necesario, las reses de cordero serían también incluídas. Que no debe ser permitida la exportación a la Gran Bretaña de ninguna res o trozo de los que se hayan extraído ganglios linfáticos.

Cómo se practica la inspección de reses ovinas en la Argentina.

(Memorandum de la Dirección general de Ganadería.)

De acuerdo con la resolución 754 de la Dirección general de Ganadería de fecha 26 de noviembre de 1928, se puso en práctica desde mediados de diciembre el nuevo sistema de inspección de ovinos en los frigoríficos.

La forma como se lleva a cabo esta inspección es la siguiente: Todos los animales ovinos, al llegar al frigorífico, son sometidos al examen veterinario en pie a fin de comprobar la certificación sanitaria que debe acompañar a cada tropa otorgada por el inspector regional en el lugar de procedencia.

Los corrales donde se depositan estas tropas se lavan y desinfectan cada vez que se desocupan. Si se comprueban animales enfermos, se aíslan en un corral especial. Previo descanso reglamentario, el inspector veterinario de ganado en pie autoriza la matanza.

Examen «postmortem»

En toda res ovina se procede primeramente a la revisión de los órganos de las cavidades torácicas y abdominal. En caso de comprobarse cualquier lesión, se marca y pasa a un riel aparte, a los efectos de un examen detenido que efectúa el veterinario.

Para la inspección de los ganglios se ha dispuesto un número de ayudantes oficiales y auxiliares, a efectos de la incisión de los ganglios, generalmente distribuidos estos empleados en la siguiente forma:

Uno, para corte de inguinales superficiales o supramamarios; otro, para precural izquierdo; otro, para el precural derecho, e, igualmente, otros dos para los prescapulares, teniendo de esta manera cada uno un determinado ganglio. El ganglio poplíteo se revisa por palpación, y, en caso de duda, también se indica.

Después de esta primera revisión y preparación de los ganglios, pasa a la segunda inspección, a cargo del veterinario, con un ayudante sellador, el que vuelve a revisar todos los ganglios y demás regiones de la res. Como en el caso de los órganos, toda res observada pasa al riel aparte.

Actualmente se está poniendo en práctica que, una vez incidido el ganglio, se deje a la vista por medio de un palito para facilitar al veterinario su examen, en lugar de volverlo a sacar.

Toda res con lesión de adenitis caseosa en órganos o ganglios, por más insignificante que sea, es marcada a tinta con la letra C, la que, desde ese momento, queda excluida de la exportación a la Gran Bretaña, debiendo ser depositadas estas carnes en cámaras frigoríficas, separadas, para darles otro destino.

El decomiso de estas reses se hace de acuerdo con el criterio establecido por el artículo 75 (Reglamento sobre inspección de carnes y sus derivados), es decir, para el aprovechamiento de ciertas partes con destino a consumo interno.

Se ha establecido igualmente que el número del sello oficial que se estampe a tinta en cada

res, corresponda al veterinario y sea colocado una vez que éste da su vistobueno, siendo él el único responsable de la inspección. En cada sitio de inspección, es decir, revisión de vísceras, incisión de ganglios y riel de observación, existen recipientes de agua caliente para desinfección de cuchillos cada vez que se inciden órganos o ganglios enfermos.

Antes de entrar a las cámaras, las reses son nuevamente inspeccionadas, siendo revisados todos los cortes y ganglios. Un inspector oficial, en cámaras, comprueba cada embarque antes de otorgar certificado de exportación.

Con este motivo se ha aumentado últimamente el personal de ayudantes oficiales y auxiliares, y destinado un veterinario capacitado, por turno, en cada frigorífico, para hacerse cargo de esta inspección. Se ha dispuesto que la marcha de la noria que transporta las reses no playa, se haga de acuerdo con lo que disponga el veterinario de servicio, teniendo en cuenta la edad de los animales, estado sanitario, etc., a fin de que el personal tenga el tiempo necesario para la mejor revisión.

A los fines de investigaciones de laboratorio se ha ordenado el envío de material con lesiones de adenitis caseosa y abscesos simples para efectuar un estudio de la enfermedad.

Resumen.

La realización de estudios serios de las enfermedades de carácter caseoso en los lanares, estableciendo los agentes patógenos que las producen en los distintos países y forma de contagio de las mismas, interesa en sumo grado a los países productores de carnes ovinas para exportación. Si bien es unánime la opinión de los principales bacteriólogos respecto a la inocuidad de los abscesos caseosos, deben emprenderse investigaciones amplias en los diversos países, en forma de establecer definitivamente la verdadera importancia de la enfermedad.

Incumbiendo sólo a la Veterinaria juzgar sobre la bondad de las carnes para consumo, corresponde se establezca en forma clara y terminante la sanidad de las reses ovinas objeto de discusión, a las que le faltare un ganglio o presentaren un foco de materia caseosa. La inspección de las carnes en todo el Universo descansa sobre bases científicas bien sólidas, bases que debemos conservar en toda su integridad para que nuestra profesión sea respetada y contar así con la confianza del público.

No desprendiéndose de los estudios e investigaciones realizadas hasta la fecha que las carnes ovinas procedentes de reses en buen estado de gordura, que tuvieran un solo ganglio afectado, sean peligrosas para la salud de los consumidores, nada induce, mientras no se pruebe lo contrario, a modificar el criterio que siempre reinó en la inspección de estas carnes.

Igual criterio corresponde observar tratándose de la falta de un ganglio en una res ovina en buen estado de gordura, si los demás órganos no revelan signos o sospechas de estar atacados. La falta de un ganglio en las condiciones especificadas no justifica su decomiso total, teniéndose en

consideración que la carne de esta especie es la que presenta menor peligro de contagio al hombre. Justifica además este procedimiento la circunstancia y hecho fehaciente de que durante cincuenta años se han importado a Inglaterra muchos millones de reses ovinas congeladas, de todos los países, en estas condiciones, sin que se

haya señalado en el medio siglo transcurrido un solo caso de contagio al humano ni al ganado de ese país.

DR. JUAN E. RICHELET
Veterinario agregado a la Embajada de la República Argentina en Londres.

Enero, 1930.

INDUSTRIA CHACINERA

Ahumado de las salchichas frescas

Las salchichas frescas, cuya composición dimos en la lección pasada (1), son preparados que admiten muy poca conservación; se ha de comer inmediatamente de su preparación; de lo contrario, corre el riesgo de alterarse imposibilitando su comer; además, las salchichas no se comen crudas. La preparación más sencilla y rápida es el ahumado y escaldado; en la práctica la permanencia de unos minutos al humo caliente, y después un ligero escaldado, es bastante para hacer comestibles todas las salchichas; así se explica la gran difusión que de día en día adquiere el consumo de salchichas escaldadas, operación final en la mayoría de los tipos de salchichas que hemos explicado en lecciones anteriores.

Terminada de embutir la pasta en la tripa, se va atando en trozos más o menos largos, según la clase del embutido. Actualmente hay embutidoras automáticas que sólo dan paso a la cantidad exacta de pasta necesaria para formar "una salchicha". Todos los embutidos pesan igual, sin gran vigilancia del encargado de embutir; hecha la salchicha a su peso y tamaño usual en el comercio, sufren la mayoría de los tipos un ahumado previo para su secado, cuya operación, sencilla, exige, sin embargo, algún cuidado y atención.

En esta lección he de ocuparme sólo de las prácticas del ahumado en las salchichas, operación muy generalizada en la fabricación alemana y cuyo gusto especial aprecia el consumidor. La exigencia general para el ahumado es que la salchicha, al empezar, reciba poco humo con calor moderado; si la operación ha de durar, aplicar humo claro y caliente.

Se gradúa, en la práctica, el calor del humo mediante esta regla: Se procurará mantener la salchicha a una temperatura apropiada para después escaldarla a una temperatura baja. El humo caliente determina el color, la rojez de la carne, y contribuye a eliminar parte del agua que contiene la masa de la salchicha. Humo y calor mejoran y aumentan también el gusto de la carne, dan al embutido un aspecto agradable, de color apetecible y a la tripa la conocida suavidad y brillantez.

A los embutidos de conserva les conviene el humo frío; esto se consigue fácilmente quemando serrín muy apelmazado y un poco húmedo; se le prende sólo por un costado sin dejar que corra el fuego. Cuando con estos medios no se consigue enfriarlo, el humo debe chocar con una plancha metálica para mitigar la temperatura.

En todas las fábricas de embutidos existe el ahumadero, y si la importancia de la fabricación no exige un local especial, se utilizan armarios ahumadores. Nunca se regula tan bien la temperatura y la producción de humo en los ahumaderos portátiles como en los de fábrica, fijos y contruidos expofeso.

Para producir el humo se utilizan la combustión de serrín, virutas de cepilladoras mecánicas procedentes de maderas duras que aparezcan exentas de polvo. Para no tendrá olor ni residuos volátiles; para conseguir buenos productos; la madera no tendrá olor ni residuos volátiles; para humos calientes se utilizan astillas de haya y de aliso; la madera de encina ennegrece; los leños de maderas resinosas dan un mal color y gusto desagradable. Uno de los métodos aceptados en el ahumado caliente y que se recomiendan es el ahu-

(1) Ver LA CARNE, 15 marzo 1930.

mado con gas, y se recomienda porque es limpio, fácil de regular y trabaja constantemente.

La cámara de ahumado tiene una gran importancia para conseguir buenos productos; son preferibles las construidas de mampostería que mantienen mejor el calor, procurando a este fin un aislamiento externo; así economiza combustible. Las dimensiones varían naturalmente con la cantidad de embutido que se trabaje, pero hay que procurar no sea ni muy ancha ni muy profunda; necesita una buena canalización del humo y mirillas para ver los vahos húmedos que despiden los embutidos; generalmente, las puertas de hierro tienen una adecuada mirilla que permite visitar la marcha de la operación. El hogar se hace generalmente de hierro, con buenos resultados.

Actualmente, las fábricas de embutidos que preparan género ahumado disponen de unos colgaderos especiales, portátiles o pendientes de railes, que facilitan mucho la carga del ahumadero; la única precaución que exige ese embutido a su entrada en el ahumadero consiste en colgarlo, aisladas unas de otras las piezas, con el fin de encontrarse en todo momento rodeado completamente de humo. La operación se suspende cuando la tripa del embutido ha tomado la coloración oportuna; como dicen los prácticos "el tostado está a punto", se comprende la dificultad de dar reglas generales señalando el momento conveniente para suspender el ahumado.

Conviene, ya que esto resulta difícil, señalar "el punto del calor". Hagamos algunas explicaciones de las diversas influencias en la formación del color. Así el color depende, en primer término, de la clase de carne; también influyen en la producción del rojo, la sal, nitro y azúcar; las carnes frías enrojecen con dificultad por el humo. Un embutido que tenga mucha agua y se somete a un largo ahumado corre peligro de agriarse y encogerse al secarse. Por el contrario, un embutido macizo, colgado en un local templado y secado en un calor húmedo adquiere un hermoso color rojo atractivo.

Además de la carne, juega un papel importante en el ahumado la cualidad de la grasa para su buen ahumado; en este sentido la grasa de cerdo resulta la más prin-

gosa y fácil de tostar. También influye la tripa y en especial el método de preparación, origen y alimentación del animal. Más que para la coloración, influyen estas condiciones en la ternura de la tripa. Una larga permanencia de la tripa en agua, lejía de sosa o potasa, es poco ventajoso; con frecuencia produce peladuras o reventones del embutido que son más peligrosos.

Condición esencial es que el colgadero de ahumar esté limpio, para evitar se produzcan olores extraños por el calor; los colgaderos de hierro se calientan mucho y son difíciles de manejar; los colgaderos de madera son una aspiración para algunas clases de embutidos.

La situación del hogar productor de fuego se dispone según la naturaleza de la cámara de ahumar, que como dice el vulgo a su capricho con tal que sea conocido. Los colgaderos de los embutidos se disponen alejados del rescoldo del hogar. La mejor coloración externa se consigue quemando algo de serrín. El tiempo que debe durar este calor ligero, que sólo alcanza 30-45 R grados, depende de la naturaleza del embutido; el calor puede elevarse lentamente hasta 70-75 R grados.

Conviene que el hogar sea amplio para que tenga una amplia superficie de desprendimiento de humos; las astillas, las virutas, conviene sean cubiertas de serrín, y en ocasiones un poco humedecido, cuando se quiere rebajar la temperatura de la cámara. En los ahumaderos de gas, se regula más fácilmente la producción de calor y humo.

En la práctica, el ahumado varía según la naturaleza del embutido; algo también de la instalación y como se conduce la operación. El embutido necesita estar siempre inspeccionado, especialmente cuando está cerca del hogar. Generalmente los embutidos que han de ser escaldados no se ahuman mucho; en cambio, los embutidos de conserva reciben más humo; las salchichas corrientes se ahuman en 30-40 minutos. Un ahumado largo o un ahumadero que tire mal, producen siempre embutidos apretados.

Las pérdidas que experimentan los embutidos frescos durante el ahumado, se calculan, aproximadamente, en el 11,6 por 100. Cuando la tripa es ancha y la masa

acuosa, llegan a alcanzar del 13 al 16 por 100.

El ahumado tiene una doble ventaja de ser seco el embutido por la pérdida del contenido acuoso en la atmósfera caliente y contribuye a prolongar su conservación, porque el humo contiene productos antisépticos que impregnan la tripa y la masa carnosa; hay quien busca un tercer

efecto; el gusto especial que produce y determina el humo, al extremo de que muchos consumidores eligen el embutido ahumado por su sabor; no falta, en cambio, a quienes les repugna.

Ahumar con humos aromáticos mejora los embutidos y facilita su conservación.

AUG. THALER.

HIGIENE

Inspección del pescado, moluscos y crustáceos

(Tema oficial en el I Congreso Veterinario Español. Barcelona, octubre 1929).

CAPITULO IX

RECONOCIMIENTO SANITARIO

I. *Plan*.—En este capítulo vamos a tratar un punto, el más estimado para los profesionales, por referirse precisamente a las condiciones del reconocimiento sanitario y a los diversos extremos que debe abarcar esta inspección.

En orden a la inspección sanitaria hemos de manifestar que el pescado, como mercancía fácilmente perecedera, exige que sea integral, es decir, que se atiendan por completo todos los factores, estableciéndolos y coordinándolos de modo que el pescado ofrezca el máximo de garantías higiénicas, llegando a tal extremo que se consuma sin peligro alguno. Esto, como se comprende, es lo más completo; pero también es lo más complejo. La acción higiénica es aquí equivalente a la asepsia, puesto que todos los factores se estudian e implantan tendiendo a que el pescado no tome del medio agente alguno ni impurezas que lo contaminen.

En todas las localidades habrá un local o mercado en condiciones, donde se llevará el pescado para su reconocimiento sanitario, y de allí será conducido a las tiendas de detalles, que se construirán bajo un tipo reglamentario, no permitiendo el funcionamiento de las que no reúnan las condiciones estatuidas. La inspección en los mercados de recepción de pescados debe hacer referencia a varios extremos preliminares, como son:

1.º Indagación de las procedencias del pescado. Este factor, que corrientemente no se le da importancia, para nosotros la tiene extraordinaria. Conocida la procedencia, comenzamos a deducir las circunstancias que han podido rodear al transpote, tiempo probable a juzgar por las fechas que necesita para la conducción, que el pescado fué capturado y faenado, que dadas las costumbres locales ha de presentar el pescado; elementos todos ellos que, bien comprendidos y aplicados, contribuyen a orientar y dar el justo valor a otros elementos de juicio, que de manera rápida hay que deducir de la apreciación de los caracteres organolépticos al reconocer los pescados.

2.º Indagación, pesquisa o rebusca de toda sospecha. Este factor, unido al anterior, nos predispone, al abrir las cajas para practicar la inspección, a fijarnos detenidamente en los caracteres que presentan y deducir su verdadero estado. Una caja que exteriormente se presenta seca, como vieja o bien mugrienta y húmeda; un saco conteniendo chirlas, cangrejos etc., que está excesivamente húmedo o excesivamente seco, nos llama ya la atención y nos pone en guardia al reconocer el contenido.

3.º Intervención sanitaria del local-mercado. Debe referirse exclusivamente nuestra gestión a que dentro del establecimiento se observe el grado máximo de limpieza; que todos los útiles y enseres estén bien dispuestos y limpios para el trabajo; que se verifiquen todas las operaciones dentro del mayor orden y por personal bien capacitado y en el mejor estado de disciplina y de limpieza, pues cuanto se refiere al emplazamiento, orientación, profusión de luz natural y artificial, ventilación abundante, suelo y paredes impermeables, agua, mucha agua, fácil evacuación de las aguas residuales y dispositivo en relación con las exigencias del régimen interior, no podemos hacerlo porque todo ello ha debido preverse al construirlo, y, como es natural, debe estar reglamentado.

Las visitas de inspección a los mercados de abastos y tiendas de detallistas, harán también referencia a las condiciones sanitarias del local, de los útiles y medios de trabajo, de aseo, presentación de los vendedores, para evitar las posibles contaminaciones; se harán con frecuencia visitas sanitarias para inquirir el estado sanitario de los productos, a la investigación de todas sospechas, fraudes sobre la naturaleza de las mercancías, empleo de conservadores prohibidos y a la toma de muestras de todo género sospechoso y su envío al laboratorio para el correspondiente análisis. El desarrollo de todos estos extremos y la perfección en el cumplimiento de los mismos, depende de las condiciones particulares del inspector y del criterio que cada uno tenga. Lo indudable es que muy poco o nada significará la atención que se persigue a las diversas fases desde la captura hasta la mesa del

detallista, si una inspección metódica y bien comprendida no termina la acción integral de la inspección para conseguir llegue en buenas condiciones higiénicas el pescado a la mesa del consumidor.

II. *Técnica de la inspección.*—En el mercado se colocarán las cajas de pescados seriadas por procedencias y días de llegada. El inspector ordenará la apertura de todas cuantas crea de necesidad, y aun en el supuesto de que los consignatarios faciliten esta labor, no permitirá que, bajo el pretexto de que alguna caja llegó averiada o manchada, laven el pescado; pues es de gran necesidad que esa operación, cuando precise hacerla, la ordene el inspector, y se cerciore del verdadero estado del pescado. A veces, ya con motivo de denuncias formuladas, ora por sospechas adquiridas por el resultado obtenido en partidas de la misma procedencia y hasta del mismo portador, puede convenir abrir las cajas por el fondo de ellas, con el fin de cerciorarse del estado del pescado y de la categoría del pescado que se coloca.

Al llegar el momento de la inspección sanitaria, en Zaragoza tenemos reglamentado que, mientras se practica, no exista en el departamento de los mayoristas ninguna persona ajena al inspector veterinario, un subalterno, que abre las cajas y secciona las partes averiadas que indica la inspección, y un mozo, para la recogida de las partes decomisadas.

En estas condiciones, el inspector veterinario actúa con toda libertad sin que nada ni nadie pueda desviar sus determinaciones, y limitándose a dar cuenta a los interesados de los acuerdos que ha tomado, por si alguien creyese lesionados sus intereses y deseara ejercitar el derecho que le concede la ley.

El inspector veterinario que en estas condiciones no pueda o no sepa cumplir con su gestión, debe de dimitir el cargo, haciéndose justicia a sí mismo y a su profesión.

En la práctica de la inspección se apreciarán e interpretarán, dándole su verdadero valor, todas las manifestaciones observadas con los cinco sentidos; practicará las manipulaciones que sean de absoluta necesidad para adquirir los elementos de juicio que necesite, no omitiendo la buena práctica de los cortes para juzgar el estado de las carnes y la de la cocción, que le corroborará, en muchos casos, la anormalidad de coloraciones y el olor de los procesos fermentativos.

En esta inspección se pueden observar: la clase de pescado, sus dimensiones, estado de nutrición, deformaciones, aspecto deslucido, atenuación o desaparición de los reflejos brillantes, decoloración, aspecto de la piel (hemorragias, pústulas, forúnculos, úlceras, parásitos), estado de las escamas, ojos, branquias, aletas, carnes, vísceras, medios de conservación, fraudes y, por último, apreciará el dato que para nosotros es el de más valor: los olores anormales.

Parece ser que esta inspección tiene alguna dificultad técnica por faltar, en muchas ocasiones, elementos de juicio tan importantes como son los ojos, agallas y aletas, y estar seccionado el pescado; pero esto, que en principio puede parecer cierto, no lo es; ya que esta inspección hace

referencia, principalmente, a inquirir el estado de conservación del pescado, y, para ello, con el examen de la carne y espina dorsal son suficientes para poderlo determinar.

Los dictámenes en el orden sanitario tienen que ser rápidos en la mayoría de las ocasiones, con el fin de no lesionar con dilaciones los intereses comerciales. Generalmente se recurre a las investigaciones rápidas para descubrir el empleo de sustancias conservadoras y prohibidas; la reacción de Eber para apreciar el principio de la putrefacción cuando puede pasar desapercibida para nuestros sentidos, y las pruebas de la cocción para descubrir los olores y la comestibilidad de los pescados; en la práctica general de la inspección no suelen emplearse otros medios. Esto no quiere decir que no deban emplearse otras prácticas para adquirir nuevos elementos de juicio que nos corroboren o no el formado por la apreciación de los caracteres organolépticos. Circunstancias existen en que, para hacer estudios de enfermedades de los peces en casos de intoxicaciones por la ingestión de pescados, y en determinadas demandas judiciales en que precisa de otras investigaciones bacteriológicas que reclaman un laboratorio con microscopio, reactivos, aparatos para la práctica de cortes, estufas y medios de cultivo, etc., que justifican siempre la necesidad de que exista un laboratorio en el mercado.

III. *Práctica de la inspección.*—En la inspección sanitaria de los pescados, moluscos y crustáceos ha de estudiarse:

1.º La apreciación de los caracteres de frescura y sanidad de los pescados, moluscos y crustáceos.

2.º La putrefacción y alteraciones de los pescados frescos y conservados.

3.º Las alteraciones que producen depreciación.

4.º Los fraudes.

5.º Las enfermedades de los peces, moluscos y crustáceos; y

6.º Los peces, moluscos y crustáceos tóxicos.

La cualidad esencial que debe presentar la carne de los pescados es, incontestablemente, una gran frescura. En inspección ictiológica, pescado fresco significa, en la mayoría de los casos, pescado sano.

Dado el medio en que viven, no hay posibilidad de reconocer estos seres en vida: por tanto, el veterinario inspector tiene que limitarse a garantizar, mediante el reconocimiento, si el pescado está recién capturado y en condiciones de conservación, que no haya perdido los caracteres bromatológicos y de salubridad. Los peces tienen alguna semejanza, en cuanto al género de vida, con los animales de vida libre que son objeto de caza. En todos ellos se opera la selección natural, y el que está en condiciones de inferioridad, sucumbe.

Por eso no se dan tantas y tan virulentas enfermedades como en los mamíferos domésticos o en cautividad, y ello hace que no sea tan imprescindible la inspección en vida como en las reses de matadero.

El pescado es tanto más sávido cuanto más

fresco, y muchísimo mejor aún si, al cogerlo, en vez de dejarlo morir, se le mata y eviscera.

La apreciación de los pescados frescos se consigue, en la mayoría de los casos, aplicando nuestros sentidos a la observación de los caracteres macroscópicos.

El aspecto general es brillante, adulator, que lisonjea y atrae la mirada; color, el que corresponde a cada especie y en relación con el medio talásico o acuadulce en que vive, pero siempre manifestando tonos vivos, frescos, de reflejos metálicos o irisados cuando es pesca reciente y no han influido sobre ella los agentes atmosféricos y de conservación. Las escamas son brillantes y muy adherentes; las aletas, húmedas e intactas, bien conformadas, plegables y elásticas; la piel, lustrosa, suave, de sensación de frescura; ojos claros, vivos, brillantes y salientes, llenando bien la cavidad orbitaria; pupila siempre ancha y negra; iris amarillo, dorado, excepcionalmente rojo, y córnea opaca, surcada de vasos sanguíneos, bien perceptibles a simple vista.

Elevado el opérculo, se aprecian las branquias rosáceas, rojas, húmedas, fácilmente separables y sin desprender otro olor que el de mar. Este dato, aunque de gran valor, nosotros no le concedemos el que corrientemente la concede el vulgo, porque las branquias son los órganos por donde respiran el aire disuelto en el agua, y tienen que reflejar necesariamente la causa de la muerte. Así que en los limitados casos en que recurrimos a su examen, solemos lavarlas para fijarnos en la tersura, facilidad de separación y desviación dentro de la cavidad; los opérculos vuelven a ocupar su posición natural en cuanto cesa la acción de los dedos de la mano para levantarlos.

El ano estará herméticamente cerrado; el vientre, bien cilíndrico, acarenado, sin hundimiento, descuajes, roturas y desgarras ni manchas rojas, grises, negras ni verdes, conservando su coraza escamosa brillante como la plata. Tomado en la mano, tiene sus carnes consistentes a la presión de los dedos, dando la sensación de carne viva que aun conserva la vida; es decir, que el pescado debe ser firme en todas sus partes resistiendo a cierta presión digital sin conservar la impresión y con cierta rigidez. Natural es consignar que los pescados de arrastre se presentan, aun en las mismas playas, destrozados y sin adquirir la rigidez cadavérica, y por estas circunstancias no deben considerarse como averiados.

La percusión practicada en los peces de gran tamaño nos facilita en ocasiones algún dato fundamentado en las diversas gradaciones de los sonidos (macizo timpánico y grados intermedios), según la mayor o menor frescura que presenten.

El olor del pescado fresco nos impresiona en el sentido de recordarnos el olor del mar, de las piedras, de los esteros; en suma, del ambiente marino, que lo advertimos y percibimos sin molestia alguna, y que nuestro olfato no lo repele, debiendo hacernos pensar todo olor anormal en la aparición de fenómenos fermentativos.

El examen de la cavidad abdominal, vísceras, carnes, espina dorsal, y, en suma, los caracteres internos, nos facilitarán indicios que completarán los ya adquiridos por la simple inspección de los

cadáveres. Al abrir la cavidad abdominal, el intestino y las diferentes vísceras aparecen siempre netas y brillantes; las espinas de los costados, adherentes y haciendo cuerpo con la pared, y el peritoneo, negro o fuertemente pigmentado en su hoja parietal. La carne es firme, blanca o ligeramente rosácea; a veces, rojiza (atún) o salmonada (salmón); pero siempre de coloración homogénea y surcada a veces de vasos sanguíneos, de corte como de nácar; al tacto se manifiesta una tersura bien notable de la fibra a la compresión de los dedos; cuando cesa, recobra su forma primitiva, y cuando es mala la carne, entre los dedos se desfilacha, pero sin adherirse ni presentarse friable; la espina dorsal, de un blanco nácar, y sometido el pescado al calor, la carne toma un color blanco lechoso, homogéneo, y su espina afecta el mismo color.

En los cefalópodos refleja frescura y excelente conservación la viveza de su vista; presencia de irisaciones azuladas, verdosas o encarnadas, de tonos vivos, en su piel fresca y suave, y la facultad que tienen las ventosas de sus órganos prensores de quedarse adheridas a los dedos de la mano cuando se les toca, y ausencia de olores fermentativos.

IV. *La inspección en los moluscos y crustáceos.*—En los moluscos con desmatoesqueleto, la esencial condición es que se hallen vivos, herméticamente cerrados, y, si se entreabren, vuelven a cerrarse rápidamente con sólo tocarlos. Si se quieren abrir cuesta trabajo, porque, sobre todo en las almejas, los aductores que poseen son tan poderosos que aseguran el cierre completo. Una vez abiertos, deben de contener en su interior una pequeña cantidad de agua clara y salada que le sirve de medio ambiente necesario para sus funciones vitales; la carne, de un color gris claro, algo esponjosa en las ostras y almejas, amarillenta en los mejillones, fuertemente adherida a la concha, reaccionando a la menor excitación, picadura o punzada por la retracción del pie o de los bordes del manto. También se puede ver latir el corazón en la región dorsal. Tomadas en la mano un puñado, están cerradas y pesadas, y haciéndolas chocar unas con otras producen un sonido mate cuando están vivas y frescas. El examen de los envases puede facilitarnos algún indicio de sospecha, señalándonos un exceso de humedad de algún olor anormal. Los mariscos recuerdan como ningún otro el olor a mar.

La apreciación de la frescura en los crustáceos se ha de apreciar en los que se presentan crudos y cocidos. El ideal higiénico sería el poderlos adquirir vivos; pero como eso no es posible, precisa el conocer la frescura y buen grado de conservación, que se reconoce en los crudos por la brillantez de su caparazón y cierta humedad característica que da al cuerpo el aspecto de cesa mojada en la langosta y bogavante. Cuando se trata de langostinos, quisquillas, etc., la consistencia, tersura y brillantez de su caparazón, los ojos claros y vivos, y la tendencia a resbalar al tomar un puñado en las manos, nos delatan la frescura. En ambos casos no han de presentar olores anormales. A veces penetra agua dulce en los viveros, y las langostas mueren. En este caso,

al tomarlas con la mano la cola cae perpendicularmente, los ligamentos articulares aparecen entre los diversos segmentos y las membranas hácese mates y gruesas; existe interiormente una gran cantidad de agua que puede apreciarse mediante una incisión explorativa a través de las membranas articulares externas.

Los crustáceos cocidos también hay que inspeccionarlos, y conviene tener en cuenta que su caparazón, externamente, se colorea de rojo al cocerlos, siendo debido a que el caparazón posee un pigmento azulino, soluble en agua, alcohol, etcétera, y otro rojo, persistente, que es el que manifiestan después de cocidos. Si la cocción fué hecha estando frescos los crustáceos, se observa que tienen los ojos prominentes; al tomarlos en la mano por el conselete, la cola está fuertemente doblada con el tórax, y existe ausencia de relajación, flaccidez y de tonos amoratados en las articulaciones y de olores anormales, presentando la carne muy consistente y blanca.

V. *Conclusión práctica.*—Como síntesis de la apreciación y valor de los signos de frescura señalados en los pescados, moluscos y crustáceos, diremos que todos, excepto los olores, tienen un valor relativo, que se complementan unos a otros y que adquieren un valor absoluto cuando se conservan en ausencia de todo olor de descomposición de sus carnes. Por tanto, para nosotros, en la inspección de pescados, la ausencia total de olores fermentativos en las carnes es la manifestación de más estimado valor para la apreciación de la frescura y buen estado de conservación, siendo los demás caracteres elementos de juicio de gran estima, pero que en manera alguna pueden suplantarse a aquél.

GREGORIO ECHEVARRÍA.

Director técnico de plazas y mercados de Zaragoza

(Continuará.)

EL JAMÓN CRUDO

¿Qué clase de cerdos son los mejores para preparar jamón de conserva (nuestro jamón serrano)? Ante todo, convienen los cerdos cebados, maduros con carne y tocino firmes; los mejores son los cerdos llamados magros. Es fundamental que la res antes de la matanza esté reposada y muera lo más rápidamente posible. También después de la matanza necesita cuidados, tales como escaldarlo rápidamente para pelarlo, eviscerarlo, partir la canal, tronzar y llevar las piezas al frigorífico. Para su completo enfriamiento hay que tomar también precauciones. Un rápido enfriamiento es perjudicial, porque el jamón, antes de la salazón, puede aparecer "picado", porque un rápido enfriamiento determina la rigidez inmediata de las capas externas, en tanto que el centro, el corazón de la carne, sigue caliente, y sufre diversos procesos fermentativos.

¿Cómo debe ser la salazón para conseguir un jamón sustancioso, durable y firme? Para preparar jamones de conserva debe elegirse buenos pernils que presenten carne en color rojo fresco y, al mismo tiempo, que aparezca la carne enjuta; hay que desechar todos los pernils que presenten carne blanducha, pegajosa. También son impropias las carnes de reses excitadas, rijosas o enteras; en estos

últimos casos sólo pueden conseguirse productos defectuosos.

Después de elegidos los pernils y dada la forma conveniente, conviene apretar con los dedos pulgar e índice, siguiendo la dirección de los huesos del pernil, la misma que siguen los grandes vasos venosos. Las presiones son necesarias para escurrir toda la sangre que haya podido quedar en las venas.

La mezcla salina más conveniente para la salazón de jamones, es la siguiente: sal común, 50 kilos (mitad gorda y mitad molida), 150 gramos de nitrato potásico, y en invierno pueden añadirse 500 gramos de azúcar de caña. La cantidad de nitrato potásico oscila entre 125 y 250 gramos. Sin embargo, aconsejamos como mejor proporción para 50 kilos de sal, 125-150 gramos de nitrato; de lo contrario reseca mucho la carne y resalta en demasía el gusto salino. El azúcar debe suprimirse en las salazones de verano.

Los pernils se frotarán muy bien con esta mezcla salina, hasta que la corteza sude, y con un rellador tapar con sal todos los huecos que dejan al descubierto los huesos en su unión con las masas musculares, para impedir que sean punto de origen de infecciones o alteraciones desagradables.

La salazón se practica de forma dife-

rente en cada localidad, y cada maestro tiene su sistema personal. Únicamente he de ocuparme del método que se llama del "goteo", y lo cito porque en la preparación del jamón crudo es muy ventajoso.

Los perniles, una vez perfectamente frotados con sal, se ponen unos encima de otros, en un emparrillado de madera, de forma que la salmuera que escurre el de arriba gotea en el de abajo.

Este goteo produce una salazón lenta, dando por resultado un jamón muy bueno y tierno; el método ahorra con frecuencia la sumersión en un baño de salmuera. Los jamones son puestos con la cara carnosa y el hueso hacia arriba.

La duración del proceso de salazón varía según el peso de los perniles: para un pernil de 20 a 30 libras, se calcula de 4-5 semanas; después permanece el jamón de 3-4 semanas en un local de ahumar, a la temperatura de 8-10 grados, con lo cual el jamón adquiere la apetecible terneza, suavidad y hermoso color rojo claro.

Cuanto más frío es el humo, penetra con más facilidad en el interior de la masa carnosa y su acción germicida es más intensa. Si la clientela demanda un sabor picante, especial del ahumado, se consigue fácilmente con la combustión del siguiente material: Dos quintales de serrín de madera dura, un quintal de virutas secas de encina y un quintal de turba blanca machacada y seca. Se puede reforzar esta mezcla añadiendo dos puñados de bayas de enebro.

Se consideran los jamones bien "quemados" cuando, sometidos a un fuerte cepillado, con cepillo de raíces, en agua caliente y un baño de 3-4 horas en agua fresca, no se consigue que la corteza se ponga blanca.

La conservación y la comestibilidad del jamón crudo debe ser ilimitada, para lo cual se meten en un frigorífico o local frío durante cuatro semanas.

Para proteger, durante el almacenamiento, los jamones contra los insectos, se recomienda el enfundado; sin embargo, no es el mejor sistema contra las moscas. También se pueden envolver los jamones en grasa —sebo en gasa tupida—; moderadamente se sumergen en "Sela", en "Ostrüpa", en "Glaurrell", etc., productos inofensivos.

¿Qué por ciento pierde el jamón, término medio, durante toda la fase de la salazón y ahumado, hasta que se vende al público? La pérdida oscila según el tiempo de la duración de la conservación. Para un jamón crudo, salado en seco y ahumado, que tarda tres meses en ser consumido, se calcula una pérdida del 22 por 100. Cuando el plazo de consumo se amplíe a 180-200 días, la pérdida se aumentará en un 10 por 100. Si la conservación alcanza a 280-300 días las mermas son del 30-35 por 100. Estas pérdidas se calculan cuando el jamón se encuentra colgado al aire; envuelto en grasa las pérdidas son menores. Atendiendo estas normas precisa calcular, mes por mes, el precio de la mercancía. (*Deutsche Wurstfabrikanten-Zeitung*, 6 febrero 1930.)

Información científica

Ensayo sobre el empleo de ácido benzoico añadido a los embutidos frescos y al picadillo de carne.—En varios laboratorios químicos y veterinarios de Stuttgart se han realizado ensayos con embutidos de magro, salchichas de mezcla (bóvido y cerdo), salchichas de hígado, para comparar también con picadillo de carne fresca de bóvido, para pedir con base firme a la Oficina de Sanidad del Reich a consentir el libre empleo en caso de necesidad, conveniencia, etc., del ácido benzoico, benzoato potásico, etc., en la preparación de embutidos frescos. El resultado de los ensayos realizado en tres laboratorios, ha llegado a las siguientes conclusiones:

1.ª La adición de las mezclas conservadoras no determina una mayor intensificación de la coloración roja de la carne fresca o de los embutidos frescos; en ocasiones ocurre lo contrario. Con el empleo del ácido benzoico no se consigue ninguna ventaja en este aspecto de la mejor coloración.

2.ª Los ensayos con salchichas frescas, a cuya pasta se había añadido ácido benzoico en la proporción de 0,06 por 100, ha prolongado la conservación de estos embutidos, compuestos exclusivamente de carne cruda, y después no han sufrido ningún ahumado, cocción, etc. Los mismos resultados se han conseguido con otras clases de embutidos, hechos con carnes cocidas, escaldadas, etc.—incluso con embutido de hígado—, que después de embutida la pasta sufren un tratamiento de cocción, escaldado, etc.

3.ª Las salchichas frescas, las ahumadas y después escaldadas, presentan, a consecuencia de este tratamiento, frente a las citadas clases de salchichas, una positiva y larga conservación. Sin embargo, por la adición de ácido benzoico

en las citadas mezclas, se aumenta la conservación de los embutidos.

4.ª Por la adición de ácido benzoico se detiene el crecimiento de toda clase de gérmenes por igual en todas las partes investigadas.—(*Die Fleischwaren Industrie*, 22 febrero 1930.)

El injerto testicular, ¿tiene contraindicaciones? Por H. Velu y L. Balozet.—En una comunicación anterior (ver LA CARNE, 30 septiembre 1929) hemos señalado los resultados discretos y efímeras consecuencias de los injertos practicados en corderos jóvenes, de cuatrocientos cincuenta días de edad (el más joven de cuatrocientos veintidós días y el más viejo de cuatrocientos setenta días) es decir, en el período postpubertal, pero mucho antes de terminar el crecimiento. Conviene recordar que la madurez sexual precede mucho a la del crecimiento. El cordero es apto para cubrir a la oveja desde el séptimo mes, en tanto que su evolución dentaria no termina hasta los tres años y medio o cuatro, y las epíslis se sueldan hacia los cuatro años y medio o cinco, según su precocidad.

Para responder a las críticas posibles por haber injertado reses púberes, hemos emprendido desde el principio del año 1928 una serie de injertos en corderos no púberes. Los resultados de los injertos prepúbiles son los que presentamos en este trabajo. Hemos de limitarnos a relatar sólo hechos, evitando el terreno escurridizo de las hipótesis fáciles, defendidas por algún autor que para explicar los maravillosos efectos de los injertos testiculares atribuye el vigor, la longevidad y la resistencia del mulo a la abundancia de células intestinales del testículo, cuando estos órganos generalmente son arrancados en la juventud del animal.

En este caso, como en el anterior, hemos procurado formar lotes de injertados y testigos muy parejos, sometiendo a todos a un mismo régimen de vida; detalles ya precisados en nuestra anterior nota, única forma de conseguir conclusiones imparciales.

Los lotes: el lote I, injertado de carnero; el lote J, injertado de macho cabrío, y el lote K, testigos. Se componían de 10 reses cada uno, de la misma raza y de los mismos progenitores; por una infección parasitaria, complicada de infección bacilar de Preisz-Nocard, los lotes quedaron reducidos el I, a cuatro reses, y el J y K, a siete reses; las reses injertadas y testigos, sufrieron la misma vida, para evitar falsas interpretaciones sobre la eficacia de la alimentación, por ración suplementaria o por regularidad y seguridad en los pienso. En vista de esta mortandad, sólo recogemos datos sobre el lote J y K, injertados con glándulas de macho cabrío y los testigos.

Los resultados prácticos comprobados en las siete reses de cada lote que llegaron al final de las pruebas, queda resumido en el cuadro adjunto.

Los testigos, que en el momento de formar lotes pesaban 500 gramos menos que los corderos destinados a ser injertados, pesan al año siguiente

RESES	FECHAS				
	12-4-28	28-6-28	4-10-28	22-4-29	23-4-29
	Antes del injerto	Después del injerto	—	—	Vellones
	Kilos.	Kilos.	Kilos.	Kilos.	Kilos.
Peso medio, testigos.....	19.057	28.528	28.857	38.714	2.721
Peso medio, injertados.....	19.557	25.157	27.428	35.857	2.238
Diferencia en favor de los injertados.	509	"	"	"	"
Diferencia en favor de los testigos...	"	3.371	1.429	2.857	483

Edad media de los testigos, 12-4-28. 132 días.

Idem id. de los injertados, 12-4-28... 112 id.

Idem id. en el momento del injerto... 4 meses y 18 días.

Idem del más joven..... 4 id. y un día.

Idem del más viejo..... 5 id. y 15 días.

2.857 gramos más, y sus vellones, 484 gramos más que los injertados.

Además, los corderos injertados números 331 al 341, cuyos testículos aparecían al nivel del anillo inguinal inferior en el momento de la intervención, presentan actualmente—al final de la experiencia—una criptorquidia inguinal doble, posiblemente de origen cicatricial y son desechados como reproductores. Sin embargo, figuran como las reses que más han ganado, pues han aumentado el uno 21.800 gramos, y el otro 20.800 gramos, en tanto que la ganancia media de las reses del lote sólo alcanza 15.700 gramos.

En resumen, esta experiencia ha transcurrido como si el injerto prepúbil tuviese una influencia inhibitoria sobre el desarrollo de los corderos jóvenes.

Parece hemos de considerar que el injerto testicular está netamente contraindicado para los corderos muy jóvenes, en los cuales el sistema endocrino, normalmente desarrollado, no ha preparado todavía el organismo para recibir un acarreo más o menos brusco de una hormona nueva.—(*Bull. de l'Académie Vétérinaire de France*, noviembre, 1929, p. 323.)

Disposiciones legales

REAL ORDEN PROHIBIENDO EL USO DEL AGUJON

“La Real orden circular núm. 868, de 31 de julio último (*Gaceta* del 6 de agosto), prohíbe terminantemente, bajo la sanción de 5 a 50 pesetas la primera vez y de 50 a 100 en caso de reincidencia, a los que golpearen a los animales con varas u otros objetos duros, estando sólo permitido el uso de las expresadas varas a los conductores de yuntas de bueyes; pero los extremos de sus pértigas no estarán cortados en punta, ni tendrán pinchos de ninguna clase.

A pesar de tan clara disposición, llegan denuncias a este Ministerio de su incumplimiento, no

sólo con daño y martirio de los animales, a los que se quiere amparar con la disposición aludida, sino con enorme perjuicio para la industria y comercio nacionales, por la depreciación muy considerable que experimentan las pieles al quedar agujereadas por el indebido y ya ilegal uso del aguijón.

Por todo lo expuesto, se servirá V. E., como presidente del Patronato provincial para la Protección de Animales y Plantas, excitar el celo de todos los agentes a sus órdenes, Policía y Guardia civil, a fin de que se cumpla exactamente y con todo rigor la antedicha disposición de carácter general, con imposición a los infractores de las multas en ellas establecidas, distribuyendo su importe con arreglo a lo dispuesto en el artículo 68 del Reglamento orgánico para el funcionamiento de los Patronatos protectores, aprobado por Real decreto de 11 de abril de 1928 (*Gaceta del 12*). Asimismo excitará V. E. el celo de los alcaldes, presidentes de Patronatos locales, a los efectos antes citados, y dispondrá la inserción de la presente circular en el *Boletín Oficial* de la provincia.

Lo que de Real orden digo a V. E. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid 4 de abril de 1930."

NOTICIAS

Erratas.—En el número pasado, página 112, se ha deslizado una errata importante: en la última línea, columna de la derecha, dice: año 1929, 35.147.622, y debe decir: año 1929, 35.178.922, como dice una línea más arriba; en la página 115, columna de la izquierda, se repiten dos veces las primeras líneas de las escalas oficiales de rebajos, y en la segunda, dice: desde 120 kilos y 100 gramos hasta 120 kilos, y debe decir: desde 120 kilos y 100 gramos a 130 kilos.

Suponemos que el buen juicio del lector ha salvado estas erratas.

Suscripción pro familia de Gallego.

Suma anterior, pesetas	270
Mariano Rico	10

MERCADO
DE CARNES

ULTIMAS COTIZACIONES

MERCADO DE MADRID

GANADO VACUNO

La última quincena se caracteriza por una gran abundancia de ganado vacuno, procedente de Extremadura en su mayor parte; esto ha determinado una baja en los precios, procurando en todo momento sostener el valor del ganado.

Las últimas cotizaciones son las siguientes: toros extremeños, de 3,13 a 3,22 pesetas kilo canal; vacas extremeñas, de 2,91 a 2,96 pesetas kilo canal; cebones gallegos, a 3,15 pesetas kilo canal; vacas gallegas, a 2,83 pesetas kilo canal.

Advertencias.—Las cantidades deben girarse al Sr. Sanz Egaña, Matadero, Madrid (5), avisando con una tarjeta el envío, para evitar confusiones.

La Asamblea Nacional Veterinaria.—El Comité directivo de la A. N. V. E. sigue trabajando para el mejor éxito de esta Asamblea. El subsecretario de Instrucción pública ha concedido el salón de actos de la Escuela Veterinaria (Embajadores, 70) para celebrar las sesiones. Por los Ministerios de Economía y Gobernación se han publicado las correspondientes Reales órdenes para autorizar a los veterinarios que tienen cargos oficiales dependientes de estos Ministerios, a concurrir a la Asamblea, y próximamente se publicarán las de los Ministerios de Ejército e Instrucción pública.

Los veterinarios, por su parte, se apresuran a inscribirse como asambleístas y aumentan de día en día las adhesiones; esta Asamblea, tan esperada por la clase, ha de ser un éxito profesional.

Las adhesiones, a D. León Hergueta, Ancha de San Bernardo, 2, principal, Madrid.

AVISO

Nuestra Redacción y Administración queda instalada en la calle de García de Paredes, núm. 40, entlo. drcha.

Toda la correspondencia será dirigida en esta forma: La Carne: Apartado 628, Madrid, y los envíos de dinero en esta otra forma: La Carne: Giros en relación. Madrid.

GANADO LANAR

Según anunciábamos en el número pasado, la plaza estaba suficientemente abastecida con las compras anteriores; no ha habido cotización en esta quincena.

MERCADO DE BARCELONA

Nota de precios de las carnes de las reses que se sacrifican en los mataderos públicos de esta ciudad:

Vacuno (mayor), a 2,85 pesetas el kilo; ternera, 3,80; lanar, 4,10 y 4; cabrito, 2,50; cabrito, 5,95 y 5,50; cordero, 5 y 4,25; cerdos del país, 3,55 y 3,70; ídem extremeños, 3,25.